

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 98

48º año

Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

22 de abril de 2005

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
	I <i>Comunicaciones</i>	
	Consejo	
2005/C 98/01	Decisión del Consejo, de 13 de diciembre de 2004, por la que se nombran miembros del Comité consultivo de la Agencia de Abastecimiento de Euratom	1
	Comisión	
2005/C 98/02	Tipo de cambio del euro	2
2005/C 98/03	Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen	3
2005/C 98/04	Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del Tratado CE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾	10

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

I

(Comunicaciones)

CONSEJO

DECISIÓN DEL CONSEJO

de 13 de diciembre de 2004

por la que se nombran miembros del Comité consultivo de la Agencia de Abastecimiento de Euratom

(2005/C 98/01)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea de la Energía Atómica, y en particular el segundo y tercer párrafos de su artículo 54,

Visto el artículo X de los estatutos de la Agencia de Abastecimiento de Euratom ⁽¹⁾,

Vista la Decisión del Consejo de 14 de junio de 1999 por la que se nombran miembros del Comité consultivo de la Agencia de Abastecimiento de Euratom ⁽²⁾,

Visto el dictamen de la Comisión,

Considerando lo siguiente:

Procede el nombramiento de los miembros del Comité para el periodo que concluye el 28 de marzo de 2005 teniendo en cuenta las candidaturas presentadas por los Gobiernos de los Estados miembros que aún carecen de representación.

DECIDE:

Artículo único

Se nombran miembros del Comité consultivo de la Agencia de Abastecimiento de Euratom a las personas siguientes:

Chipre (1 puesto)

República Checa (3 puestos)

Estonia (1 puesto)

Hungría (3 puestos)

Letonia (1 puesto)

Lituania (1 puesto)

Polonia (5 puestos)

Eslovenia (1 puesto)

Eslovaquia (2 puestos)

D. Panicos DEMETRIADES

D. Miroslav ŠEDINA

D. Zdeněk HUBÁČEK

D. Vladimír HLAVINKA

D^a. Merle LUST

D. Zoltán HORVÁTH

D. Ákos PETŐ

D^a. Ágnes SZÉL

D. Andrejs SALMIŅŠ

D. Donaldas JASULAITIS

D. Stefan CHWASZCZEWSKI

D^a. Katarzyna HINCZ

D. Jacek Tadeusz KANIEWSKI

D. Grzegorz KRZYSZTOSZEK

D. Władysław SIKORA

D. Ivo NOVAK

D. Michal DURANKO

D. Eduard ĎURČEK

Hecho en Bruselas, el 13 de diciembre de 2004.

*Por el Consejo**El Presidente*

B.R. BOT

⁽¹⁾ DO 27 de 6.12.1958, p. 534/58. Estatutos modificados en último término por las Actas relativas a la adhesión, anexo II, capítulo 12, Energía, A. Generalidades, apartado 1(c) (DO L 236 de 23.9.2003, p. 586).

⁽²⁾ DO C 186 de 2.7.1999, p. 1.

COMISIÓN

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾**21 de abril de 2005**

(2005/C 98/02)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Tipo de cambio			Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,3058	SIT	tólar esloveno	239,61
JPY	yen japonés	140,27	SKK	corona eslovaca	39,535
DKK	corona danesa	7,4494	TRY	lira turca	1,7813
GBP	libra esterlina	0,68475	AUD	dólar australiano	1,6872
SEK	corona sueca	9,1855	CAD	dólar canadiense	1,6226
CHF	franco suizo	1,5427	HKD	dólar de Hong Kong	10,1844
ISK	corona islandesa	81,75	NZD	dólar neozelandés	1,7976
NOK	corona noruega	8,1560	SGD	dólar de Singapur	2,1564
BGN	lev búlgaro	1,9559	KRW	won de Corea del Sur	1 314,03
CYP	libra chipriota	0,5822	ZAR	rand sudafricano	7,9636
CZK	corona checa	30,196	CNY	yuan renminbi	10,8075
EEK	corona estonia	15,6466	HRK	kuna croata	7,3800
HUF	forint húngaro	248,20	IDR	rupia indonesia	12 633,62
LTL	litas lituana	3,4528	MYR	ringgit malayo	4,962
LVL	lats letón	0,6961	PHP	peso filipino	71,238
MTL	lira maltesa	0,4304	RUB	rublo ruso	36,1940
PLN	zloty polaco	4,1701	THB	baht tailandés	51,716
ROL	leu rumano	36 129			

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2005/C 98/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

«SIDRA DE ASTURIAS» o «SIDRA D'ASTURIES»

Nº CE: ES/00260/28.10.2002

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen informativo. Para una información completa, se invita a los interesados, y en particular a los productores de la DOP de que se trata, a consultar la versión íntegra del pliego de condiciones al nivel nacional o en los servicios competentes de la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

Dirección: Infanta Isabel, 1. E-28071 Madrid

Teléfono: 34 91 347 53 94

Fax: 34 91 347 54 10

2. *Agrupación:*

2.1. Nombre:

- a) Asociación de Lagareros de Asturias (ALA)
- b) Asociación de Sidra Asturiana (ASSA)
- c) Asociación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra (AACOMASI).

2.2. Dirección:

- a) C/ Dr. Alfredo Martínez, nº 6 — 2º, E-33005 Oviedo — Asturias
- b) La Espuncia, s/n, E-33318 Villaviciosa — Asturias
- c) C/ Siglo XX, nº 26-28 bajo, E-33208 Gijón — Asturias

2.3. Composición:

Productores/Transformadores (X) Otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.8: Otros productos de anexo I: sidras.

4. *Descripción del pliego de condiciones:*

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre del producto: «Sidra de Asturias» o «Sidra d'Asturies»

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura, Unidad de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

4.2. Descripción del producto:

Los productos que se van a amparar a través de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» son los siguientes:

- Sidra: es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto. Su graduación alcohólica adquirida mínima será de 5 % en volumen.

Se denomina seca la sidra que contiene menos de 30 g/L de azúcares; semiseca entre 30 y 50 g/L y dulce cuando contiene más de 50 g/L hasta su límite máximo de 80 g/L.

La Sidra se caracteriza organolépticamente por un sabor franco que puede ser seco, semiseco o dulce; persistencia de rosarios, burbujas y coronas finas, procedentes del gas carbónico endógeno; con un aroma limpio y equilibrado, con recuerdos a manzana fresca o compota de manzana; presentándose en forma de bebida transparente y brillante, con distintas tonalidades de amarillo.

- Sidra natural: es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto, elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, que contiene anhídrido carbónico de origen exclusivamente endógeno. Su graduación alcohólica adquirida mínima será de 5 % en volumen.

La Sidra natural se caracteriza por un sabor franco y el equilibrio entre acidez y amargor, así como ligera sensación de aguja natural. Su aroma es limpio y fresco, con notas varietales o frutales y ligera sensación de acidez. Se presenta en forma de bebida transparente y brillante, su color abarca las tonalidades amarillas y pajizas.

Ambos productos serán elaborados con variedades de manzana de sidra tradicionalmente cultivadas en la zona de producción.

Las variedades autorizadas se clasifican en función de la acidez y de la concentración en compuestos fenólicos en ocho bloques tecnológicos: dulce, dulce-amargo, amargo, semiácida, semiácida-amargo, amargo-semiácida, ácido y ácido-amargo.

Variedades	Clasificación tecnológica
Durona de Tresali	Ácida
Blanquina	Ácida
Limón Montés	Ácida
Teórica	Ácida
San Roqueña	Ácida
Raxao	Ácida
Fuentes	Ácida
Xuanina	Ácida
Ernestina	Dulce
Verdialona	Dulce
Regona	Ácido-amarga
Clara	Amarga
Meana	Amarga-semiácida
Coloradona	Dulce-amarga
Solarina	Semiácida
De la Riega	Semiácida
Collaos	Semiácida
Perico	Semiácida
Carrió	Semiácida
Prieta	Semiácida
Perezosa	Semiácida
Panquerina	Semiácida-amarga

4.3. Zona Geográfica:

La zona de producción de la manzana y elaboración de la sidra amparada por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» comprende el territorio de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias, región geográfica e histórica de la España septentrional y que comprende 78 municipios (concejos): Allande, Aller, Amieva, Avilés, Belmonte de Miranda, Bimenes, Boal, Cabrales, Cabranes, Candamo, Cangas de Narcea, Cangas de Onís, Caravia, Carreño, Caso, Castrillón, Castropol, Coaña, Colunga, Corvera, Cudillero, Degaña, El Franco, Gijón, Gozón, Grado, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Illas, Langreo, Las Regueras, Laviana, Lena, Llanera, Llanes, Mieres, Morcín, Muros de Nalón, Nava, Navia, Noreña, Onís, Oviedo, Parres, Peñamellera Alta, Peñamellera Baja, Pesoz, Piloña, Ponga, Pravia, Proaza, Quirós, Ribadedeva, Ribadesella, Ribera de Arriba, Riosa, Salas, San Martín de Oscos, San Martín del Rey Aurelio, Santirso de Abres, Santa Eulalia de Oscos, Santo Adriano, Sariego, Siero, Sobrescobio, Somiedo, Soto del Barco, Tapia de Casariego, Taramundi, Tevera, Tineo, Valdés, Vegadeo, Villanueva de Oscos, Villaviciosa, Villayón, Yernes y Tameza.

Debe tenerse en cuenta que si bien la zona geográfica delimitada tiene una superficie de 10 560 km², Asturias es una de las regiones más montañosas de Europa, lo que limita sobremedida la superficie agraria útil para el cultivo del manzano, que se encuentra ubicado en pequeños valles y laderas de todo el territorio definido (los 78 municipios citados).

Las condiciones orográficas y productivas de la región asturiana, hace que las explotaciones agrarias se encuentren diseminadas por todos los municipios definidos en mayor o menor medida, lo que da lugar a núcleos rurales de población pequeños y dispersos, de igual forma que las características de las parcelas.

El cultivo tradicional del manzano de sidra en Asturias se trata de un cultivo extensivo de aprovechamiento mixto de manzano de sidra y pradera natural. Debido al acusado minifundismo, de las explotaciones asturianas, esta combinación de actividad ganadera, con la obtención de manzana destinada a la elaboración de sidra, permite dibujar una buena parte de las características socioeconómicas del entorno rural asturiano, obteniendo así rentas complementarias dentro de la explotación agrícola familiar, que por otra parte permite evitar en cierta forma el éxodo rural, generando una actividad que cuida el medio y fije población.

Como ocurre con la distribución de plantaciones de manzano de sidra, los lagares históricamente aparecen en el territorio en forma de pequeñas instalaciones en las explotaciones agrarias que elaboraban sidra para el autoconsumo familiar. En el tiempo esta práctica se ha ido abandonando y en la actualidad las instalaciones se han ido concentrando en lugares cercanos a infraestructuras y con servicios más adecuados para desarrollar la actividad industrial.

4.4. Prueba del origen:

La elaboración de los productos (sidra natural y sidra) amparados por la DOP «Sidra de Asturias/Sidra d'Asturies» se realizará partiendo de las variedades de manzana de sidra autorizadas en su Reglamento, obtenidas de parcelas inscritas en los registros del Consejo Regulador, y elaboradas en instalaciones igualmente inscritas, ubicadas en la zona de producción/elaboración, que hayan superado los controles de producción y transformación, relativos a: variedades, técnicas de cultivo, materia prima, prensado, proceso de elaboración, embotellado y etiquetado, de acuerdo al Procedimiento documentado del Sistema de Calidad elaborado por el Consejo Regulador.

En la obtención de «sidra» se verificará especialmente que cuando se produzca la incorporación de gas carbónico éste sea exclusivamente de origen endógeno, obtenido en la fase de fermentación del mosto, y que una vez recogido, depurado, comprimido, filtrado y almacenado, se añade antes del embotellado. El control de todo este proceso se regirá por lo establecido en el Manual de Calidad del Consejo Regulador, donde constará al menos la técnica de análisis de detección del gas carbónico, por medio de la determinación de isótopos ligeros estables y la relación C^{13}/C^{12} , que permite comprobar la procedencia del gas incorporado.

El proceso de certificación consistirá en inspecciones visuales, documentales y tomas de muestras de producto. Las sidras que obtengan la certificación, podrán ser etiquetadas con el logotipo del Consejo Regulador y la mención «Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias» y llevarán en su envase una etiqueta numerada de control proporcionada por el mismo.

4.5. Método de obtención:

La sidra se elabora a partir de variedades de manzana de sidra tradicionalmente cultivadas en la zona de producción dentro de los siguientes bloques tecnológicos: dulce, ácido, amargo, ácido-amargo, dulce-amargo, amargo-semiácido, semiácido y semiácido-amargo.

Las fases de elaboración incluyen el lavado y molienda de las manzanas. Obtención del mosto natural de manzana por prensado, fermentación, trasiegos, clarificaciones, filtraciones con productos y materiales permitidos y finalmente el embotellado.

En el caso de la «sidra», se puede producir la carbonatación con CO₂ de origen endógeno, de acuerdo con lo establecido en esta ficha, el Pliego de Condiciones y el Manual de Calidad.

La consideración de que el embotellado en la zona delimitada forme parte del proceso de elaboración de la D.O.P. «Sidra de Asturias», tiene por objeto proteger la reputación de la denominación garantizando, además de la autenticidad del producto, el mantenimiento de su calidad y características, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente a través del Consejo Regulador constituido al efecto.

Se facilita el control y la trazabilidad de los productos obtenidos, evitando posibilidades de mezcla con otros de distintas procedencias, ya que los controles previstos en la región de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la D.O. tienen un carácter minucioso y sistemático, llevados a cabo con un profundo conocimiento de las características del producto.

Asimismo, el hecho de que «las sidras» puedan incorporar el gas carbónico, exclusivamente de carácter endógeno, producido en el propio proceso de elaboración, lleva consigo la utilización de instalaciones apropiadas que forman parte de aquél con el embotellado, y por ello no sería conveniente y dificultaría tremendamente el control si se transportara a otras plantas envasadoras, con el riesgo de «adulterar» el proceso.

Prácticas permitidas

1. Mostos

- a) La obtención de los mostos por prensado de las variedades de manzana de sidra autorizadas y sus mezclas.
- b) La aplicación de frío y gases inertes para el mantenimiento de los mostos naturales
- c) La filtración y clarificación con materias autorizadas y enzimas pectolíticas.
- d) La corrección de los mostos con sustancias autorizadas.
- e) La concentración de los mostos obtenidos por prensado de las variedades autorizadas para la edulcoración.

2. Sidra

- a) La mezcla de sidras amparadas
- b) Las prácticas propia de la elaboración, trasiegos, clarificaciones, filtraciones
- c) La utilización de tratamientos de frío
- d) Las correcciones con sustancias autorizadas
- e) La utilización de gases inertes (nitrógeno) para el mantenimiento de las sidras
- f) La fermentación con levaduras seleccionadas
- g) La incorporación de gas carbónico previo al embotellado. La procedencia de este gas será únicamente de origen endógeno y obtenido durante el proceso de fermentación del mosto.
- h) La adición como edulcorante de hasta 80 g de azúcar por litro, en forma de jarabe de azúcar, mosto natural o mosto concentrado de manzana, y en una proporción máxima en volumen de una parte de licor por cada diez de sidra base.

3. Sidra natural

- a) La mezcla de sidras naturales amparadas
- b) Las prácticas tradicionales de lagar, trasiegos, clarificaciones, filtraciones
- c) La utilización de tratamientos de frío
- d) Las correcciones con sustancias autorizadas
- e) La utilización de gases inertes (nitrógeno) para el mantenimiento de las sidras
- f) La fermentación con levaduras seleccionadas

Prácticas prohibidas

1. Mostos

- a) Queda prohibida toda operación que modifique la riqueza natural en azúcar de los mostos naturales de manzana.
- b) La mezcla de mostos naturales con mostos concentrados en cualquier proporción.
- c) La aromatización artificial de los mostos.
- d) La pasteurización

2. Sidra

- a) Queda prohibido el aumento artificial de la graduación alcohólica natural.
- b) La corrección y/o adición de productos no autorizados.
- c) Añadir agua en cualquier fase de la elaboración.
- d) La adición de vino, fermentados de frutas y/o la de alcohol de cualquier procedencia.
- e) El empleo de edulcorantes artificiales y dextrinas.
- f) El empleo de materias colorantes distintas del caramelo de azúcar.
- g) El empleo de ésteres, aromas y sustancias similares de cualquier clase o procedencia.
- h) La pasteurización.
- i) La adición de anhídrido carbónico exógeno.

3. Sidra natural

- a) Todas las previstas en el apartado 2.
- b) La adición de anhídrido carbónico de cualquier procedencia.
- c) El empleo de azúcares de cualquier tipo de procedencia.

La Sidra natural tendrá las siguientes características fisico-químicas:

Acidez volátil: < 2.0 g/L ácido acético. Grado alcohólico: > 5 % (v/v). Dióxido de azufre total: <150 mg/L. Presión de anhídrido carbónico en botella (20° C): > 0.5 atm.

La Sidra tendrá las siguientes características fisico-químicas:

Acidez volátil: < 2.0 g/L ácido acético. Grado alcohólico: > 5 % (v/v). Dióxido de azufre total: < 200 mg/L. Presión de anhídrido carbónico en botella (20° C): > 3 atm.

4.6. Vinculo:

4.6.1. Histórico:

Asturias es la primera región española productora de sidra, representando el 80 % de la producción nacional. La historia de esta región esta íntimamente ligada al cultivo del manzano de sidra y a la elaboración de esta bebida como lo demuestran los relatos del geógrafo *Estrabón* sesenta años antes de Cristo.

4.6.2. *Natural:*

Los agricultores asturianos han llevado a cabo durante siglos un proceso de selección de variedades a partir de árboles procedentes de semillas, no injertados, escogiendo aquellos más productivos, mejor adaptados a su medio y que producían manzana de mayor calidad sidrera. Las distintas características de las variedades (dulce, dulce-amargo, amargo, semiácida, semiácida-amargo, amargo-semiácida, ácido, ácido-amargo y amargo ácido) y todas las mezclas resultantes confieren a las sidras asturianas sus peculiares características semiácidas.

La inclusión en la denominación de los dos tipos de producto (sidra natural y sidra), viene condicionada por la norma de calidad existente en España (O.M. 1/9/79) que diferencia los dos tipos, en base a que «la sidra» permite ser elaborada con gas carbónico exógeno añadido, o sea de cualquier procedencia.

Los dos tipos de sidra amparados por la denominación, parten de la denominada «sidra natural», que en el caso de la «sidra» permite la adición del CO₂ recuperado del propio proceso de fermentación (por tanto, únicamente de carácter endógeno) y la adición de jarabe de azúcar en pequeña proporción. La materia prima, la tecnología de elaboración y las instalaciones industriales son prácticamente las mismas, aunque «sidra natural» haya nacido históricamente mucho antes, con las incorporaciones tecnológicas y la investigación ya en el siglo XIX aparecen «sidras» con gas carbónico añadido.

El nombre geográfico «Asturias» está históricamente vinculado con elaboración y el consumo de sidra en España, ya que es la región donde se elabora la mayor parte de la producción de sidra nacional.

4.6.3. *El factor humano:*

El sector de la sidra ocupa el tercer lugar, en grado de importancia según facturación, del sector agroalimentario asturiano. La Sidra natural es producida en los tradicionales lagares, en Asturias hay un censo de 106 lagares con dimensión comercial. En ellos se da una marcada tradición familiar, hasta el punto de que más del 60 % de estos lagares ha sido heredado. La forma jurídica más frecuente es la de empresario individual y sólo un 10 % adoptan la forma de Sociedad Anónima o Sociedad Limitada. En la Sidra natural, el mercado asturiano representa el 93 % del total. La producción de Sidra, por su parte, se aglutina en 10 empresas, y estas bodegas representan el 61 % de la facturación total del sector. El mercado nacional absorbe el 80 % de la producción destinándose a la exportación un porcentaje entre el 13-14 %, el 7 % restante se consume en la propia región.

4.7. Estructura de control:

Nombre:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Sidra de Asturias».
Dirección:	C/Avenida de las Callejas, nº 3 — Planta plaza E-33300 Villaviciosa — (Asturias)
Tfno:	(34) 985 89 32 08
Fax:	(34) 985 89 31 70
Correo electrónico:	info@sidradeasturias.es

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen cumple la norma EN-45011.

4.8. Etiquetado:

En lo referente al etiquetado de las sidras y a efectos de evitar confusión del consumidor se atenderán a lo dispuesto en la Orden de 1 de agosto de 1979 por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana; en su Artículo 17 recoge la obligatoriedad de que en las botellas, figure entre otras menciones obligatorias, la denominación de «sidra» o «sidra natural» según corresponda.

En las etiquetas y contraetiquetas de las sidras envasadas figurarán, obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen «Sidra de Asturias» y los datos determinados en la Legislación aplicable.

El consumidor distingue claramente el tipo de sidra por la presentación ya que el cierre de botella es diferente. Teniendo en cuenta que la presión en botella para «la sidra» es superior a tres atmósferas el sistema de encorchado obviamente no es el mismo, de igual forma que el envase de vidrio que la contiene.

En cualquier caso, la D.O.P. «Sidra de Asturias», es la mención que deberán llevar en el etiquetado todas las sidras protegidas, que cumplan los preceptos del Reglamento de uso aprobado; y, además, de acuerdo con la normativa general sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, es obligatorio indicar los conceptos «Sidra» o «Sidra natural», según el caso.

Todos los envases que contengan sidra amparada por la D.O.P, serán expedidos con una etiqueta numerada de control suministrada el Consejo Regulador.

No se aprobarán aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan ocasionar confusión al consumidor, e igualmente el Consejo Regulador podrá denegar alguna que ya esté autorizada.

4.9. Requisitos nacionales:

La Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» debe de cumplir los siguientes requisitos legislativos:

Requisitos legislativos nacionales	Ley de 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes y su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.
	Decreto 835/1972, 23 de Marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
	Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/1992, en materia de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas alimenticios.
	Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

1. ORDEN DE 1 DE AGOSTO DE 1979 (BOE de 28 de agosto), por la que se aprueba a Reglamentación de la sidra y otras bebidas derivadas de la manzana.
 - Corrección de errores en BOE de 21 de septiembre de 1979.
 - Modificada por:
 - Orden de 27 de julio de 1984 (ver 2).
 - Orden de 24 de septiembre de 1985 (ver 3).
 - Derogadas las especificaciones en cuanto a tolerancias admitidas del grado alcohólico establecidas en el artículo 17 por: Real Decreto 1045/1990 [ver I, 9].
 - Derogados los puntos 2º apartado A); 4º, 5º, 6º, 8º, 9º y 10º apartado B); y, 6º apartado C) del artículo 6º del capítulo III por: Real Decreto 145/1997 [ver VIII, 7].
2. ORDEN DE 27 DE JULIO DE 1984 (BOE de 7 de agosto), por la que se modifica parcialmente el artículo 9º de la Orden de 1 de agosto de 1979 (ver 1).
3. ORDEN DE 24 DE SEPTIEMBRE DE 1985 (BOE de 16 de octubre), por la que se modifica el capítulo VII de la Orden de 1 de agosto de 1979 (ver 1).

Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del Tratado CE**Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones**

(2005/C 98/04)

(Texto pertinente a efectos delEEE)

Fecha de la decisión: 4.8.2004**Estado miembro:** Reino Unido, West-Cumbria**Ayuda nº:** N 177/04**Denominación:** ajustes en el mapa británico de ayuda regional 2000-2006**Objetivo:** ayuda regional**Intensidad o importe de la ayuda:** 20 % ESN**Duración:** a partir de la entrada en vigor de la decisión hasta el 31 de diciembre de 2006

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/

Fecha de la decisión: 5.9.2003**Estado miembro:** Bélgica**Ayuda nº:** N 179/03**Denominación:** ayuda a favor de Ford Werke AG, de Genk**Objetivo:** realización de un amplio proyecto de inversión en el sector de los vehículos de motor con arreglo al marco multisectorial de ayudas regionales**Fundamento jurídico:** ayuda *ad hoc***Presupuesto:** 1 073 millones de EUR (Ford)**Intensidad o importe de la ayuda:** 45,06 millones de EUR (Ford)**Duración:** 2003-2007**Otros datos:** el importe total de la ayuda es de 2 572 millones de EUR para cinco proveedores de componentes de primer nivel en el contexto de un proyecto global.

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/

Fecha de la decisión: 13.10.2004**Estado miembro:** Reino Unido**Ayuda nº:** N 195/2004**Denominación:** Subvención para la utilización de las instalaciones de I+D del National Microsystems Packaging Centre (NMPC)**Objetivo:** Ayuda a la I+D**Presupuesto:** 5 000 000,00 de GBP**Duración:** Del 1.1.2005 al 31.12.2010

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/

Fecha de la decisión: 26.7.2004**Estado miembro:** Portugal**Ayuda nº:** N 228/04**Denominación:** Modificación del régimen de ayudas en favor de los productos turísticos de carácter estratégico (SIVETUR)**Objetivo:** Mejora y diversificación de la oferta turística nacional**Fundamento jurídico:** Portaria**Presupuesto:** 300 millones de euros**Intensidad o importe de la ayuda:** Variable según el tipo de proyectos de inversión, empresas y regiones**Duración:** hasta el 31.12.2006**Otros datos:** N 89/2000

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/

Fecha de la decisión: 21.10.2004**Estado miembro:** España**Ayuda nº:** N 240/2004**Denominación:** Proyecto de la ayuda para la gasificación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia**Objetivo:** Desarrollo regional (todos los sectores)**Fundamento jurídico:** Real Decreto 949/2001; Real Decreto 1434/2002; Orden ECO/31/2004; Orden de la Consejería de Economía, Industria e Innovación de la Región de Murcia.

Presupuesto: 11 181 000 EUR

Intensidad o importe de la ayuda: El índice previsto de intensidad de la ayuda es del 17,91 % bruto

Duración: Hasta el 31.12.2012

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/

Fecha de la decisión: 21.10.2004

Estado miembro: España

Ayuda nº: N 333/2004

Denominación: Medidas de defensa temporales a favor de la construcción naval — Prolongación del régimen

Objetivo: Ayuda de explotación vinculada al contrato en el sector de la construcción naval

Fundamento jurídico: Real Decreto 442/1994 of 11 March 1994, as amended by Real Decreto 1274/2003 of 10 October 2003

Intensidad o importe de la ayuda: 6 % máximo del valor del contrato

Duración: del 25 de octubre de 2002 al 31 de marzo de 2005. En el caso de los buques de transporte de gas licuado, del 25 de junio de 2003 al 31 de marzo de 2005

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/

Fecha de la decisión: 30.3.2004

Estado miembro: Alemania

Ayuda nº: N 423/03

Denominación: ayuda a favor de cinco empresas (DMT Potsdam –Gesellschaft für Umwelt — und Geotechnik; Quantum Hydrometrie GmbH –Gesellschaft für Mess- und Systemtechnik mbH; Institut für angewandte Gewässerökologie GmbH; WASY GmbH –Gesellschaft für wasserwirtschaftliche Planung und Systemforschung mbH; Voigt Ingenieure Luckau GmbH.) de Brandenburgo

Objetivo: medida de ayuda al desarrollo

Fundamento jurídico: ayuda *ad hoc*

Intensidad o importe de la ayuda: 3,29 millones de EUR

Duración: 2003-2005

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/

Fecha de la decisión: 8.9.2004

Estado miembro: Alemania

Ayuda nº: N 598/2003

Denominación: Ayuda a favor de DOW para la construcción de una conducción para el transporte de etileno entre Stade y Teutschental

Objetivo: desarrollo regional

Fundamento jurídico: Investitionszulagengesetz 1999

Presupuesto: € 13 616 000

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/

Fecha de la decisión: 2.3.2005

Estado(s) miembro(s): Irlanda

Ayuda nº: N 599/2004

Denominación: Exención del impuesto especial sobre los biocombustibles — Reducción de carga impositiva o de deuda tributaria

Objetivo: Protección del medio ambiente

Fundamento jurídico: Section 98A of Finance Act of 1999 amended in 2004

Presupuesto: €3 000 000 por año

Duración: 2 años

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/